

A-55 味の閾値と調味の快適濃度との関連性及び旨味の閾値と出汁の種類の嗜好性について

熊本女子大 木下 サキ

1. 食物の調味の快適濃度は食習慣、環境、訓練などによって異なるものではあるが、個人の閾値との間に何らかの関連性があるのではないかと、また旨味（MSG）の閾値とだしの種類の嗜好性にも関連性があるのではないかと知るため官能テストを実施した結果を得たので報告する。

2. 調査に協力を得られる女子学生20名と男子学生20名（18歳～19歳）を対象として、甘味・酸味・塩味・旨味の閾値を三村信之の採点積分法によってテストする。更に調理品による快適濃度調査の試料は甘味は紅茶・汁粉の2品で甘味は砂糖による。塩味は食塩で2種の汁物、酸味は食酢による酢のもの2品と、すし飯の3品とする。出汁の嗜好性は肉、鰹節、昆布、鰹節・昆布併用、椎茸、MSGの6種類の出汁を取り、順位法によって嗜好性を見ることにした。

3. 甘味・塩味・酸味・旨味の閾値も調理品の快適濃度とともに男女学生の母集団内に有意差は認められなかった。そこで男女学生の閾値と調理品の快適濃度と関連を推計学的に見た結果、関連性は認められなかったが、旨味の閾値と出汁の種類嗜好性の間には相関々係が認められた。すなわち客観性をもつ閾値との関連において、主観的な快適濃度の量的関係には関連性は認められなかったが、主観的ではあっても質的差を持つ出汁の種類との間には相関々係が認められた。